C/2024/1215

2024 1 31

# Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(C/2024/1215)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„**Lisboa**“

**PGI-PT-A1535-AM01**

**Paraiškos pateikimo data: 2017 3 13**

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

2.1. *Informacija apie pareiškėją*

Atnaujinama informacija apie pareiškėją.

Pagrindimas: reikia atnaujinti duomenis, nes jie yra nebeaktualūs. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius reglamentus, ir patobulinti bei patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“ – pareiškėjo duomenys.

2.2. *Informacija apie suinteresuotuosius subjektus*

Išbraukiama informacija apie suinteresuotuosius subjektus.

Pagrindimas: reikia atnaujinti duomenis, nes jie yra nebeaktualūs. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius reglamentus, ir patobulinti bei patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“ – suinteresuotieji subjektai.

2.3. *Informacija apie kontrolės įstaigas*

Atnaujinama informacija apie kontrolės įstaigas.

Pagrindimas: reikia atnaujinti duomenis, nes jie yra nebeaktualūs. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius reglamentus, ir patobulinti bei patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“ – informacija apie kontrolės įstaigas.

2.4. *Informacija apie kompetentingas priežiūros institucijas*

Atnaujinama informacija apie kompetentingas priežiūros institucijas.

Pagrindimas: reikia atnaujinti duomenis, nes jie yra nebeaktualūs. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius reglamentus, ir patobulinti bei patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“ – informacija apie kompetentingas priežiūros institucijas.

2.5. *Produkto kategorija – įtraukiama nauja vynuogių produktų kategorija – rūšinis putojantis vynas*

Įtraukiama kategorija „rūšinis putojantis vynas“.

Pagrindimas: siekiama padėti padidinti produkto, kuris jau egzistuoja regione, ekonominę vertę, suteikiant jam kilmės vietos nuorodos pripažinimą.

Tokio tipo produktus, pasižyminčius išskirtine kokybe ir būdingomis savybėmis, gamintojai jau gamina naudodami tradicinius regione taikomus metodus. Taigi šio naujo produkto įtraukimas į SGN „Lisboa“ yra jo svarbos bei kokybės pripažinimas ir pridėtinės vertės gamintojams suteikimas.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.6. *Produkto kategorija – įtraukiama nauja vynuogių produktų kategorija – pusiau putojantis vynas*

Įtraukiama kategorija „pusiau putojantis vynas“.

Pagrindimas: siekiama padėti padidinti produkto, kuris jau egzistuoja regione, ekonominę vertę, suteikiant jam kilmės vietos nuorodos pripažinimą.

Tokio tipo produktus, pasižyminčius išskirtine kokybe ir būdingomis savybėmis, gamintojai jau gamina naudodami tradicinius regione taikomus metodus. Taigi šio naujo produkto įtraukimas į SGN „Lisboa“ yra jo svarbos bei kokybės pripažinimas ir pridėtinės vertės gamintojams suteikimas.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.7. *Produkto kategorija – įtraukiama nauja vynuogių produktų kategorija – gazuotas pusiau putojantis vynas*

Įtraukiama kategorija „gazuotas pusiau putojantis vynas“.

Pagrindimas: siekiama padėti padidinti produkto, kuris jau egzistuoja regione, ekonominę vertę, suteikiant jam kilmės vietos nuorodos pripažinimą.

Tokio tipo produktus, pasižyminčius išskirtine kokybe ir būdingomis savybėmis, gamintojai jau gamina naudodami tradicinius regione taikomus metodus. Taigi šio naujo produkto įtraukimas į SGN „Lisboa“ yra jo svarbos bei kokybės pripažinimas ir pridėtinės vertės gamintojams suteikimas.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.8. *Vyno (-ų) aprašymas – vyno, likerinio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijos*

Patobulintas ir pritaikytas vyno, likerinio vyno ir putojančio vyno kategorijų aprašymas.

Pagrindimas: kadangi ankstesnis aprašymas laikytas bendro pobūdžio ir neaiškiu, reikia jį pritaikyti, kad būtų labiau pabrėžiamos su SGN „Lisboa“ žymimais produktais siejamos savybės. Tai būtina tam, kad bendrasis dokumentas ir produkto specifikacija atitiktų galiojančias taisykles.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Vyno (-ų) aprašymas“ – vyno, likerinio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijos.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Vyno (-ų) aprašymas“ – vyno, likerinio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijos.

2.9. *Ryšys su geografine vietove*

Patobulintas ir pritaikytas ryšio su geografine vietove aprašymas. Patikslinta informacija apie geografinę vietovę, išsami informacija apie produktą ir jo priežastinį ryšį, susijusi tiek su ankstesnėmis, tiek su naujomis produktų kategorijomis.

Pagrindimas: kadangi, viena vertus, ankstesnis ryšio su geografine vietove aprašymas laikytas bendro pobūdžio ir neaiškiu, ir, kita vertus, reikėjo įtraukti naujų produkto kategorijų (rūšinio putojančio vyno, pusiau putojančio vyno ir gazuoto pusiau putojančio vyno) ryšio su geografine vietove aprašymą, šio punkto turinys buvo patikslintas įtraukiant visas produkto kategorijas. Dėl to turinys tapo objektyvesnis, nes ryšys su geografine vietove taikomas visoms kategorijoms.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

2.10. *Nuoroda „Vinho leve“ (lengvas vynas)*

Patikslinami reikalavimai dėl nuorodos „Leve“ (lengvas) naudojimo ant etikečių.

Pagrindimas: paaiškinta, kad nuorodą „Leve“ (lengvas) galima naudoti vyno produktams, žymimiems SGN „Lisboa“, laikantis taikytinoje teisinėje sistemoje nustatytų sąlygų.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Papildomos sąlygos“ – ženklinimas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Papildomos sąlygos“ – ženklinimas.

2.11. *Pagrindinės vyninių vynuogių veislės – įtraukiamos naujos veislės*

Keičiamas ir (arba) pritaikomas veislių sąrašas. Įtraukiamos šios veislės: ‘Bacchus’, ‘Códega-do-Larinho’, ‘Gouveio’, ‘Grüner-Veltliner’, ‘Feteasca-Alba’, ‘Liliorila’, ‘Marsanne’, ‘Moscatel-Galego-Branco’, ‘Petit-Manseng’, ‘Rotgipfler’, ‘Roussanne’, ‘Verdejo’, ‘Vermentino’, ‘Acolon’, ‘Aglianico’, ‘Arinarnoa’, ‘Cabernet-Cubin’, ‘Cabernet-Dorsa’, ‘Cabernet-Mitos’, ‘Carmenère’, ‘Chambourcin’, ‘Cot Malbec’, ‘Dolcetto’, ‘Dornfelder’, ‘Durif / Petite-Syrah’, ‘Lemberger’, ‘Marselan’, ‘Nebbiolo’, ‘Nero’, ‘Nero-d’Avola’, ‘Sangiovese’, ‘Sezão’ ir ‘Tinta-Francisca’.

Pagrindimas: reikia pritaikyti ir atnaujinti vynuogių veisles, skirtas vynams gaminti Lisabonos regione, kad jos atitiktų naująjį Portugalijos nacionalinio vyno gamybai tinkamų veislių sąrašo teisinį pagrindą, įtraukiant naujas veisles, kurios yra svarbios regiono vynams apibūdinti.

Šios veislės įtrauktos į tradicinį geografinės vietovės veislių žemėlapį, todėl jų įtraukimas nekeičia SGN „Lisboa“ žymimų vynų išskirtinumo, o tik padeda optimizuoti aprašymą.

Keičiami bendrojo dokumento punktai: „Papildomos sąlygos“ – ženklinimas.

Keičiami produkto specifikacijos punktai: „Papildomos sąlygos“ – ženklinimas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Lisboa

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Vynas

Baltieji vynai. Nuo citrinų, šiaudų iki aukso geltonumo spalvos. Jiems būdingas gėlių ir vaisių aromatas – nuo vaisių baltu minkštimu iki atogrąžų vaisių kvapų. Šie vynai iš esmės yra lengvi ir gaivūs, tinkamo rūgštingumo, maloniai minerališki ir geros struktūros.

Rožiniai vynai. Įvairaus ryškumo rausvos spalvos. Jie yra vaisiški ir kvapnūs, raudonųjų vaisių aromato, puikiai derančio su gėlių pokvapiu, kuris gali būti nuo subtilaus iki intensyvaus. Vynai yra gaivūs ir subalansuoto skonio, maloniai rūgštūs ir minerališki, geros struktūros ir turi ilgai išliekantį malonų poskonį.

Raudonieji vynai. Raudoniesiems vynams būdingos įvairaus ryškumo spalvos – nuo rubino iki granato. Jie yra vaisiški ir aromatingi, vyrauja raudonųjų ir laukinių vaisių arba sunokusių uogų aromatas, ir, priklausomai nuo gaminant vyną naudotų pagrindinių vynuogių veislių aromato, juntami balzamų pokvapiai. Vynai subtilūs, sodrūs, subalansuoto rūgštingumo, turi ilgai išliekantį poskonį. Jiems būdingas gerai subalansuotas taninų kiekis, lemiantis vynų kompleksiškumą ir gerą struktūrą.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 10 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

2. Likerinis vynas

Baltieji vynai. Įvairaus ryškumo aukso geltonumo spalvos. Jie yra intensyvaus ir kompleksiško džiovintų vaisių, prieskonių, apelsinų žiedų aromato, švelniai juntami medaus ir šokolado pokvapiai. Vynai yra vaisiški, jų skonis panašus į jų aromatą, jie glotnūs ir subtilūs, turi ilgai išliekantį poskonį.

Raudonieji vynai. Įvairaus ryškumo rubino raudonumo spalvos, jiems būdingas miško uogų džemo ir prieskonių aromatas, juntami įvairūs skrudintų produktų ir šokolado pokvapiai. Vynai yra daugiasluoksnio ir intensyvaus skonio, sodrūs, įvairialypiai ir subalansuoti, geros struktūros, subtilūs ir turi ilgai išliekantį poskonį.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 15 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

3. Putojantis vynas

Baltieji vynai. Paprastai, priklausomai nuo brandinimo trukmės, įvairaus ryškumo citrinų geltonumo spalvos. Jie yra gėlių ir vaisių aromato, priklausomai nuo gaminant vyną naudotų pagrindinių veislių vynuogių aromato ir taikytos vyno gamybos technologijos. Ragaujant juntami smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai, subalansuotas gaivumo bei stiprumo pojūtis ir subalansuotas rūgštingumas.

Rožiniai vynai. Rožiniai vynai paprastai yra ryškios lašišos spalvos su smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Vynai yra vaisiško aromato, vyrauja raudonųjų vaisių kvapas. Skonis gaivus ir subtilus, juntamas vaisių poskonis ir subalansuotas rūgštingumas.

Raudonieji vynai. Jie skaidrūs, ryškiai raudonos spalvos ir turi gana ilgai išliekančią ryškią raudono atspalvio putą. Vyrauja augalų ir vaisiški – šviežių vynuogių – kvapai. Ragaujant vyną taip pat itin ryškiai juntami vaisiški aromatai. Vynai glotnūs ir subalansuoti, labai geros struktūros ir gaivūs, jiems būdingas subalansuotas rūgštingumas ir ilgai išliekantis harmoningas poskonis.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 9,5 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

4. Rūšinis putojantis vynas

Baltieji vynai. Paprastai, priklausomai nuo brandinimo trukmės, įvairaus ryškumo citrinų geltonumo spalvos. Jie yra gėlių ir vaisių aromato, priklausomai nuo gaminant vyną naudotų pagrindinių veislių vynuogių aromato ir taikytos vyno gamybos technologijos. Ragaujant juntami smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai, subalansuotas gaivumo bei stiprumo pojūtis ir subalansuotas rūgštingumas.

Rožiniai vynai. Rožiniai vynai paprastai yra ryškios lašišos spalvos. Juose itin daug aromatų ir gausu raudonųjų vaisių pokvapių. Ragaujant juntami smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai, o vynų skonis gaivus ir subtilus, juntamas vaisių poskonis ir subalansuotas rūgštingumas.

Raudonieji vynai. Jie skaidrūs, ryškiai raudonos spalvos ir turi gana ilgai išliekančią ryškią raudono atspalvio putą. Aromatas intensyvus, vyrauja augalų ir vaisiški – šviežių vynuogių – kvapai. Ragaujant vyną taip pat itin ryškiai juntami vaisiški aromatai. Vynai glotnūs ir subalansuoti, labai geros struktūros ir gaivūs, jiems būdingas subalansuotas rūgštingumas ir ilgai išliekantis harmoningas poskonis.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 10 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

5. Pusiau putojantis vynas

Baltieji vynai. Nuo citrinos iki aukso geltonumo spalvos. Jiems būdingas gėlių ir vaisių aromatas – nuo vaisių baltu minkštimu iki atogrąžų vaisių kvapų. Skonis iš esmės lengvas ir gaivus, itin juntamas rūgštingumas ir minerališkumas.

Rožiniai vynai. Jiems būdinga įvairaus ryškumo rausva spalva. Vynai vaisiški ir kvapnūs. Vyrauja raudonųjų vaisių aromatas, puikiai derantis prie gėlių pokvapio, kuris gali būti nuo subtilaus iki intensyvaus. Vynai gaivūs, subalansuoti, turi ilgai išliekantį ir malonų poskonį. Jiems būdingas gaivus minerališkumas ir rūgštingumas.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 10 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

6. Gazuotas pusiau putojantis vynas

Baltieji vynai. Nuo citrinos iki šiaudų geltonumo spalvos. Jiems būdingas gėlių ir vaisių aromatas – nuo vaisių baltu minkštimu iki atogrąžų vaisių kvapų. Skonis iš esmės lengvas ir gaivus, itin juntamas rūgštingumas. Anglies dioksidas suteikia gaivumo ir gyvybingumo.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 10 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 3,5 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas – vynmedžių formavimas ir dirvožemiai

Auginimo metodai

SGN „Lisboa“ žymimiems vynams ir vyno produktams gaminti skirti vynmedžiai negali būti išvestinių veislių ir turi būti formuojami žemo ūgio, genimi krūmo arba kordono forma.

Vynmedžiai, kurių vynuogės naudojamos SGN „Lisboa“ žymimiems vyno produktams gaminti, turi būti auginami arba sodinami viename iš šių dirvožemio tipų:

— kalkinguose rudžemiuose arba raudonžemiuose, kuriuose yra klintmolio ir smulkaus smiltainio arba kietų susisluoksniavusių klinčių;

— kalkinguose rudžemiuose arba raudonžemiuose, kuriuose yra trapių klinčių arba klintmolio;

— ruduosiuose arba raudonuosiuose nehumusiniuose uolėtžemiuose, kuriuose yra smulkaus ir rupaus susisluoksniavusio smiltainio;

— Vidužemio jūros rudžemiuose, kuriuose yra smulkaus smiltainio, molio arba skalūnų;

— Vidužemio jūros raudonžemiuose, kuriuose yra smulkaus smiltainio, molio, skalūnų, kietųjų klinčių arba dolomito;

— jauražemiuose, kuriuose gali būti smėlio arba smiltainio, pasidengusių kalcio karbonato pluta;

— smėlinguose psamitiniuose pradžiažemiuose;

— naujai susiformavusiuose aliuviniuose dirvožemiuose;

— druskinguose aliuviniuose dirvožemiuose;

— raudonos ir rudos spalvos purve, kuriame yra bazalto.

2. Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas – natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Su vyno gamyba susiję apribojimai

Misos, naudojamos SGN „Lisboa“ žymimiems produktams gaminti, natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti:

a) vynui – 9 tūrio proc.;

b) putojančiam vynui – 9 tūrio proc.;

c) rūšiniam putojančiam vynui – 9 tūrio proc.;

d) pusiau putojančiam vynui – 7,5 tūrio proc.;

e) gazuotam pusiau putojančiam vynui – 7,5 tūrio proc.;

f) likeriniam vynui – 12 tūrio proc.

b. *Didžiausia išeiga*

Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas

200 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SGN „Lisboa“ geografinę vietovę sudaro:

— Lisabonos apygarda, išskyrus Azambužos savivaldybę;

— Leirijos apygardoje esančios Alkobasos, Batalijos, Bombaralio, Kaldas da Rainjos, Leirijos, Marinja Grandės, Nazarė, Obidoso, Penišės, Pombalio savivaldybės, išskyrus Abiulio, Pelarigos, Redinjos ir Vila Kano apylinkes, ir Porto de Moso savivaldybė, ir

— Santareno apygardoje esanti Oreno savivaldybė.

Geografinę vietovę, kurioje gaminami vynai, ant kurių gali būti nurodomas parajonio pavadinimas, sudaro:

a) Estremadūra:

— Lisabonos apygarda, išskyrus Azambužos savivaldybę;

— Leirijos apygardoje esančios Bombaralio, Penišės ir Obidoso savivaldybės ir visos Kaldas da Rainjos savivaldybės apylinkės, išskyrus Karvaljal Benfeito, Santa Katarinos ir Salir de Matos apylinkes.

b) Aukštutinė Estremadūra:

— Leirijos apygardoje esančios Alkobasos, Batalijos, Leirijos, Marinja Grandės, Nazarė, Pombalio (išskyrus Abiulio, Pelarigos, Redinjos ir Vila Kano apylinkes) ir Porto de Moso savivaldybės, taip pat Kaldas da Rainja savivaldybėje esančios Karvaljal Benfeito, Santa Katarinos ir Salir de Matos apylinkės;

— Santareno apygardoje esanti Oreno savivaldybė.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-s)**

‘Acolon’

‘Aglianico’

‘Alfrocheiro’ – ‘Tinta-Bastardinha’

‘Alicante-Bouschet’

‘Alicante-Branco’

‘Amafra’

‘Alvadurão’

‘Alvarinho’

‘Amostrinha’

‘Antão-Vaz’

‘Aragonez’ – ‘Tinta-Roriz’; ‘Tempranillo’

‘Arinarnoa’

‘Arinto’ – ‘Pedernã’

‘Bacchus’

‘Baga’

‘Bastardo’ – ‘Graciosa’

‘Bical’ – ‘Borrado-das-Moscas’

‘Boal-Branco’

‘Boal-Espinho’

‘Bonvedro’

‘Cabernet-Cubin’

‘Cabernet-Dorsa’

‘Cabernet-Franc’

‘Cabernet-Cubin’

‘Cabernet-Sauvignon’

‘Cabinda’

‘Caladoc’

‘Camarate’

‘Carignan’

‘Carmenère’

‘Castelão’ – ‘João-de-Santarém’ (1); ‘Periquita’

‘Boal-Branco’

‘Cercial’ – ‘Cercial-da-Bairrada’

‘Chambourcin’

‘Chardonnay’

‘Chenin’ – ‘Chenin-Blanc’

‘Cinsaut’

‘Cot’ – ‘Malbec’

‘Códega-do-Larinho’

‘Diagalves’

‘Dolcetto’

‘Dornfelder’

‘Durif’ – ‘Petite-Syrah’

‘Encruzado’

‘Fernão-Pires’ – ‘Maria-Gomes’

‘Fernão-Pires-Rosado’

‘Feteasca’ – ‘Alba’

‘Galego’ – ‘Dourado’

‘Gewurztraminer’

‘Gouveio’

‘Grand-Noir’

‘Grenache’

‘Grüner-Veltliner’

‘Jaen’ – ‘Mencia’

‘Jampal’

‘Lemberger’ – ‘Blaufränkisch’

‘Liliorila’

‘Loureiro’

‘Malvasia’

‘Malvasia-Fina’ – ‘Boal’; ‘Bual’

‘Malvasia-Rei’

‘Marquinhas’

‘Marsanne’

‘Marselan’

‘Merlot’

‘Monvedro’

‘Moreto’

‘Moscatel-Galego-Branco’ – ‘Muscat-à-Petits-Grains’

‘Moscatel-Graúdo’ – ‘Moscatel-de-Setúbal’

‘Nebbiolo’

‘Negra-Mole’

‘Nero’

‘Nero-d’Avola’

‘Parreira-Matias’

‘Petit-Manseng’

‘Petit-Verdot’

‘Pinot-Blanc’

‘Pinot-Gris’ – ‘Pinot-Grigio’

‘Pinot-Noir’

‘Preto-Cardana’

‘Preto-Martinho’

‘Rabo-de-Ovelha’

‘Ramisco’

‘Mice’

‘Riesling’

‘Rotgipfler’

‘Roussanne’

‘Rufete’ – ‘Tinta-Pinheira’

‘Sangiovese’

‘Sauvignon’ – ‘Sauvignon-Blanc’

‘Seara-Nova’

‘Semillon’

‘Sercial’ – ‘Esgana-Cão’

‘Sezão’

‘Syrah’ – ‘Shiraz’

‘Síria’ – ‘Roupeiro’, ‘Códega’

‘Tamarez’ – ‘Molinha’

‘Tannat’

‘Tinta-Barroca’

‘Tinta-Caiada’ – ‘Pau-Ferro’, ‘Tinta-Lameira’

‘Tinta-Carvalha’

‘Tinta-Francisca’

‘Tinta-Grossa’ – ‘Carrega-Tinto’

‘Tinta-Miúda’

‘Tinta Negra Mole’, ‘Saborinho’

‘Tinta-Pomar’

‘Tinta-de-Lisboa’ – ‘Bastardo-Tinto’

‘Tintinha’

‘Tinto-Cão’

‘Touriga-Franca’

‘Touriga-Nacional’

‘Trincadeira’ – ‘Tinta-Amarela’, ‘Trincadeira-Preta’

‘Trincadeira-Branca’

‘Trincadeira-das-Pratas’

‘Tália’ – ‘Ugni-Blanc’; ‘Trebbiano-Toscano’

‘Valbom’

‘Verdejo’

‘Verdelho’

‘Vermentino’

‘Vinhão’ – ‘Sousão’

‘Viognier’

‘Viosinho’

‘Vital’

‘Zinfandel’

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

*Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas*

Geografinės vietovės duomenys

SKVN „Lisboa“ gamybos vietovė apima visas Atlanto pakrantės regionuose, Tacho estuarijos šiaurinėje dalyje, įsikūrusias savivaldybes ir šiaurėje ribojasi su Beira, o rytuose – su Ribatežu.

Regiono topografinis reljefas daugiausia yra lygus, tarp 50 ir 200 metrų virš jūros lygio.

Beveik visi regiono dirvožemiai yra molingi klintiniai ir smėlingo molio. Dirvožemio kokybė, be kitų veiksnių, priklauso nuo jame esančio molio kiekio, kuris lemia dirvožemio tinkamumą žemės ūkio reikmėms. Tai daugiausia šarminiai ir gerai drenuojami dirvožemiai.

Klimatas yra vidutinis, be didelių temperatūros svyravimų. Per metus regione iškrenta 600–1 000 mm kritulių, jam būdinga švelni žiema ir gana vėsi vasara, kurios metu vyrauja vidutinis ir drėgnas vakarų vėjas.

Vynmedžiai buvo auginami romėnų okupacijos metu. Viduramžiais dėl religinių ordinų jų auginimas paplito ir šioje vietovėje jiems teko svarbus vaidmuo.

Vynuogininkystę iš pradžių inicijavo religiniai ordinai. Sparčiai augo gamyba ir vartojimas, taip pat vis dažniau buvo pripažįstama vynų, kurie ilgainiui tapo vienu svarbiausių regiono ekonomikos produktų, kokybė.

Su geografine vietove susijusių produktų specifinės savybės

SGN „Lisboa“ žymimi vynai, likeriniai vynai, putojantys, rūšiniai putojantys, pusiau putojantys vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai turi išskirtinių savybių. Jie aromatingi, gaivūs ir subalansuoto skonio, jiems būdingas juntamas rūgštingumas ir minerališkumas.

Ryšys su geografine vietove

Vynų kokybės savybes lemia gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos. Dėl vidutinio, gaivaus bei vėjuoto klimato ir gerai drenuojamų dirvožemių Lisabonos regionas yra vienas turtingiausių vynuogininkystės regionų – jame auginama daugybė veislių, vyrauja skirtingų tipų dirvožemis ir klimatas.

Jūros įtaka lemia švelnią temperatūrą ištisus metus, taip pat didelį kritulių kiekį žiemą ir drėgną vasaros vėją. Šie veiksniai užtikrina ilgą ir subalansuotą vynuogių nokimą. Taip vynuogėse išlaikomas tinkamas natūralus rūgštingumas. Būtent dėl to SGN „Lisboa“ žymimi vynai, likeriniai vynai, putojantys, rūšiniai putojantys, pusiau putojantys vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai įgauna jiems būdingą gaivumą ir subalansuotą rūgštingumą.

Lėtas vynuogių nokinimas taip pat svarbus, kad vynuogėse susidarytų fenolio junginiai ir aromatinių medžiagų pirmtakai, – tai juntama aromatiniuose vynuose, likeriniuose vynuose, putojančiuose, rūšiniuose putojančiuose, pusiau putojančiuose vynuose ir gazuotuose pusiau putojančiuose vynuose.

SGN „Lisboa“ žymimuose vynuose, likeriniuose vynuose, putojančiuose, rūšiniuose putojančiuose, pusiau putojančiuose vynuose ir gazuotuose pusiau putojančiuose vynuose juntamą minerališkumą iš esmės lemia daugiausia kalkingi dirvožemiai.

Dirvožemio ir klimato veiksnių ryšys su regiono vynuogių veislėmis lemia išskirtines vynų savybes, iš kurių ypač ryškios minerališkumas, rūgštumas ir gaivumas.

Apie žmogiškąjį veiksnį, kuris padeda išsaugoti šio vyno gamybos tradicijas, susiformavusias prieš tūkstančius metų, byloja geriausiai prie geografinės vietovės sąlygų prisitaikiusių vynuogių veislių atranka, o tai yra labai svarbu auginat vynuoges, kurios lemia SGN „Lisboa“ žymimiems vynams, likeriniams vynams, putojantiems, rūšiniams putojantiems, pusiau putojantiems vynams ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams būdingas savybes.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

*Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas – gamyba*

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

SGN „Lisboa“ žymimi vynai ir vyno produktai gali būti gaminami netoli geografinės gamybos vietovės, gavus sertifikavimo institucijos leidimą ir laikantis šių institucijų nustatytų kontrolės taisyklių.

*Vynas, likerinis vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas – ženklinimas*

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Prieš tiekiant produktą rinkai, atliekama ženklinimo patikra.

Etiketėje turi būti nurodytas prekės ženklas.

*Vynas, pusiau putojantis vynas ir gazuotas pusiau putojantis vynas – nuoroda „Leve“*

Teisinė sistema:

ES teisė.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Nuorodą „Leve“ (lengvas) galima naudoti vyno produktams, žymimiems SGN „Lisboa“, laikantis taikytinoje teisinėje sistemoje nustatytų sąlygų.

**Produkto specifikacijos nuoroda**

http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html